

Il Panforte, il dolce natalizio di Siena

Ricco di storia e tradizioni, il territorio di Siena annovera tra le sue eccellenze natalizie un dolce davvero “storico” e conosciuto in tutta Italia: il **panforte**. A base di canditi, frutta secca e miele, si fregia del marchio IGP e la sua preparazione segue un rigido disciplinare. Vero è, però, che ogni famiglia, comune o zona ha la sua versione, spesso tramandata oralmente, con il risultato che di questo dolce natalizio ne esistono infinite varianti. La ricetta originale, tuttavia, è ben documentata, così come le sue versioni e varianti successive.



Dalla tavola dei poveri a quella dei nobili

La ricetta originale del panforte è nata nella provincia di Siena, dove si ha notizia di una focaccia dolce, chiamata “**panmelato**”, che fino al X secolo veniva preparato con acqua, farina, miele e frutta dalle classi meno abbienti. La frutta

fresca, tuttavia, non si seccava completamente durante la cottura e conferiva al dolce un gusto acido, da qui il nome *panis fortis*.



Successivamente, **nell'Abbazia di Montecelso**, attorno al XII secolo, ne nacque una versione più nobile, fatta di frutta candita, come arance e meloni e, soprattutto, un sapiente mix di spezie degne di un alchimista. Si dice infatti che la preparazione venisse lasciata ai monaci speciali o farmacisti per garantirne un gusto unico. Le spezie, tuttavia, erano ingredienti molto costosi, per questo il dolce veniva destinato ai nobili e al clero e consumato durante il periodo natalizio. Il panforte, o panpepato, divenne quindi un dolce della tradizione.



La ricetta originale rimase la stessa fino al 1879, quando la **regina Margherita di Savoia** si recò in visita a Siena. In questa occasione un mastro speciale, **Enrico Righi**, decise di preparare per la sovrana una versione inedita del dolce: sostituì la concia del melone con lo zucchero vanigliato nella copertura. Nacque così il Panforte Margherita, una delle versioni più note del dolce natalizio senese.

Un dolce unico...in tante versioni

Secondo il disciplinare, esistono quattro versioni "ufficiali" del panforte. La più classica e antica è il **panforte nero**, o **panpepato**, che prevede l'utilizzo di arance, fichi e meloni, mescolati con mandorle, noci, farina e spezie.



Nel 1820, **Giovanni Parenti**, fondatore della prima fabbrica di panforte, crea la versione **al cioccolato**, forse per imitare la celebre Torta Sacher. Di consistenza più morbida, passa alla storia anche come *Panforte delle dame*.



Come vi abbiamo già raccontato, nel 1879 nasce invece il **Panforte Margherita**, grazie all'estro di **Enrico Righi** per omaggiare la Regina Margherita di Savoia in visita a Siena. In questa versione l'impasto è più chiaro, con i canditi "in

trasparenza”, mentre la copertura è di zucchero vanigliato.



Nei primi anni del Novecento nasce invece il **panforte fiorito**, di colore bianco e decorato con fiori di zucchero, una versione artistica da presentare e regalare in splendide scatole artistiche decorate con motivi floreali.



In tempi più moderni, arrivano anche versioni più particolari ed esotiche, come il panforte di castagne, con la farina di

castagne al posto di quella di frumento, oppure la versione con **datteri e mandorle**, con datteri e uvetta. Il panforte è di facile preparazione casalinga, il segreto sta tutto nella qualità degli ingredienti, che deve essere eccelsa. Ve ne forniamo di seguito una ricetta classica.

Panforte

Ingredienti

- 250 gr di mandorle
- 250 gr tra noci e nocciole
- 75 gr di farina
- 25 gr di cacao in polvere
- 8 gr di cannella in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- 8 gr di noce moscata
- 6 gr di spezie miste (coriandolo, pepe nero, macis)
- 150 gr di frutta candita mista
- 150 gr di scorza d'arancia candita
- 150 gr di miele millefiori
- 150 gr di zucchero
- 40 gr di cialda (ostie)

Tostate nel forno per circa 5 minuti le mandorle, le noci e le nocciole, poi tritatele grossolanamente. In una ciotola mescolate la farina setacciata, il cacao, le spezie, la frutta secca tritata, la frutta e la scorza candite. In un pentolino fate sciogliere a fuoco basso lo zucchero e il miele fino a ottenere una melassa densa. Unite il composto all'impasto di frutta secca, spezie e canditi. Rivestite uno stampo rotondo con la cialda (ostia), posizionatevi l'impasto pressandolo bene. Infornate a 180° per circa 30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e spolverate la superficie con lo zucchero a velo. Servite accompagnato da un buon bicchiere di **Vin Santo Toscano**. Buona Natale!

